



CAKE VANILLE ”

Elle & Vire[®]
PROFESSIONNEL

CAKE VANILLE



45-50
min



30 min



Primaires

140 pers.

50 g

€€€*

Adultes

100 pers.

70 g

€€€*

Séniors

100 pers.

70 g

€€€*



GEMRCN
3/20
MAX



Les enfants
en raffolent

Valeurs nutritionnelles (100 g) : énergie - 1137,91 kJ / 269,93 kcal ; Matières grasses : 6,88 g dont acides gras saturés : 3,34 g ; Glucides : 42,81 g dont sucres : 22,40 g ; Fibres alimentaires : 1,36 g ; Protéines : 8,10 g ; Sel : 0,27 g

INGRÉDIENTS

100 couverts adultes**

- 1,5 kg de sucre
- 1,2 kg de **Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**
- 2,2 kg d'œufs
- 2 kg de farine
- 50 g de levure
- 50 g de vanille

**Quantités d'ingrédients correspondant à 100 couverts adultes. Adaptez les quantités et les grammages des ingrédients en fonction de vos convives et du nombre de couverts.

1. Dans un contenant, battre le sucre et le **Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**.
2. Incorporer les œufs, puis la farine, la vanille et la levure.
3. Verser ensuite dans des moules à cake munis de papier sulfurisé et cuire 30 minutes à 180°C.

4. Dresser le cake vanille dans des assiettes, puis réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C) jusqu'au moment du service.

L'ASTUCE DU CHEF

Ce dessert peut être complété de fruits (pommes, ananas, poires, framboises, pêches...) ou fruits secs (raisins, abricots...) et peut se décliner avec d'autres saveurs (chocolat, café, pistache...).

